



"96 Punkte für den legendären Don Max"

2015 Don Maximiano

Founder's Reserve, Valle de Aconcagua, Viña Errázuriz

Beschreibung:	Der Don Maximiano ist zweifelsohne einer der schönsten Cabernet Sauvignons Chiles; er wurde vom Wines Of Chile Award schon mehrfach als bester Wein des Wettbewerbs ausgezeichnet. Gutsleiter Eduardo Chadwick und Chef-Önologe Francisco Baettig haben hier eine wahre Ikone Südamerikas von internationaler Klasse geschaffen.
Degustationsnotiz:	Eindrucksvoll intensives Purpurrot. Eine zauberhafte Nase mit Noten nach Himbeeren und Erdbeeren, auch Cassis, ergänzt durch Schokolade und eine Spur Muskatnuss, schliesslich etwas Walnuss. Ein frisches und saftiges Mundgefühl im Auftakt, abgelöst von viel schwarzbeeriger Frucht wie Kirschen, insgesamt sehr druckvoll und harmonisch, ein vielversprechendes Lagerpotenzial aufzeigend; würzige Noten und eine sanfte Mineralik im anhaltenden Finish.
Herstellung:	22 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Bewertung(en):	James Suckling 96/100, Parker 93/100, Score 18.5/20, Descorchados 95/100
Herkunftsland:	Chile
Traubensorte(en):	67% Cabernet Sauvignon, 15% Carmenère, 8% Malbec, 7% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
Alkoholgehalt:	14.0 %
Passt zu:	Hervorragender Begleiter zu edlen Stücken vom Rind, Lamm in Kräuterkruste oder auch gegrillten Scampi und Fisch mit geröstetem Knoblauch. Probieren Sie diesen Wein auch zu reifem Weichkäse und Wild.
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Produzent:	Errázuriz
Originalgebinde:	6er-Holzbox
Artikelnummer:	0414015075B6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Don Maximiano

Founder's Reserve
Valle de Aconcagua
Viña Errázuriz

Herkunft: Chile
Bewertung(en): James Suckling 96/100, Parker 93/100, Score 18.5/20, Descorchados 95/100
Traubensorte(en): 67% Cabernet Sauvignon, 15% Carmenère, 8% Malbec, 7% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 22 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.